

LES ENTRÉES

Soupe de légumes du Savièse (en saison)		13.-
Velouté de potiron maison (en saison)		13.-
Escargots (6 pièces ou 12 pièces)	15.-	30.-
Carpaccio de bœuf au parmesan sauce au citron vert, basilic et frites	18.50	26.-
Assiette Valaisanne viande séchée de boeuf, jambon cru, lard sec, saucisson à l'ail	16.50	25.-
Assiette de viande séchée du Valais viande séchée de boeuf	17.50	26.-
Assiette de truite fumée du Valais et ses toasts	19.-	29.-

LES MALAKOFFS

servis avec cornichons et petits oignons

Le menu Malakoff petite salade mêlée et 3 Malakoffs	26.-
Malakoff à la pièce	7.-

Le Malakoff est une spécialité vaudoise, ramenée par les soldats suisses à leur retour de la guerre de Crimée. Son nom vient du fort Malakoff, qu'ils assiégèrent pendant 11 mois. C'est durant cette période que les soldats s'habituèrent à faire frire des tranches de fromage dans une poêle et qui sont à l'origine des succulents beignets au fromage frits que nous vous proposons aujourd'hui.

LES SALADES

Salade verte	6.50	11.-
Salade mêlée	8.50	15.-
Salade Mont-Blanc croûtons de Raclette au four, tomate, laitue, maïs, céleri, noix	17.-	24.-
Salade de chèvre chaud fromage de chèvre chaud, tomate, laitue, noix, pomme, graines de sésame, miel	17.-	24.-

LES PÂTES

Le Rustique du Savièse 28.-
pâtes, pommes de terre, Gruyère, lard sec du Valais et sauce à la crème
servi avec une petite salade verte

Spaghetti

sauce bolognaise (bœuf)	24.-
sauce tomate et basilic	19.-

Provenance de notre charcuterie

CH

Nous vous donnons volontiers les informations détaillées



OUVERT 7/7 – CUISINE NON STOP de 12h00 à 23h00

FONDUES uniquement AU FROMAGE (min. 2 pers.)

toutes nos fondues au fromage sont servies sans viande, avec du pain et préparées avec du vin blanc

les traditionnelles

Fondue maison 100% Gruyère AOP	prix par personne	26.-
Fondue moitié-moitié Gruyère AOP au lait cru et Vacherin Fribourgeois AOP au lait thermisé	prix par personne	29.-

les découvertes du Savièse

Sans alcool - Fondue moitié-moitié	prix par personne	27.-
Sans lactose - Fondue au fromage de chèvre servie avec pommes de terre, raisin et quartiers de pommes	prix par personne	33.-
Fondue Royale moitié-moitié au champagne et morilles	prix par personne	44.-
Fondue maison aux bolets	prix par personne	32.-
Fondue maison aux morilles	prix par personne	38.-
Fondue maison au poivre vert et échalotes	prix par personne	28.-
Fondue maison à la tomate servie avec pommes de terre	prix par personne	32.-
Fondue moitié-moitié à la truffe noire truffe de Bourgogne (tuber uncinatum)	prix par personne	39.-
Fondue maison au Champagne	prix par personne	34.-
Fondue végane aux noix de cajou (selon disponibilité) servie avec pommes de terre, raisin et quartiers de pommes	prix par personne	36.-

En accompagnement avec nos fondues au fromage:

⋆ **Panier de pommes de terre**	5.-
⋆ **Shot de Kirsch** (eau-de-vie de cerise)	5.-
⋆ **Assiette de fruits** raisins et quartiers de pommes	5.-
⋆ **Cornichons et oignons blancs**	3.-
⋆ **Bol de légumes vapeur**	9.-

Tout repas commandé uniquement avec des carafes d'eau sera majoré de 2.- CHF p.p.

sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous



FONDUES uniquement À LA VIANDE (min. 2 pers.)

toutes nos fondues à la viande ne comportent pas de fromage

Fondue Bourguignonne 210 g par personne (viande de bœuf) servie avec nos sauces maison et frites	prix par personne	44.-
Fondue Chinoise 300 g par personne (viande de bœuf) servie avec nos sauces maison et frites	prix par personne	46.-
Fondue Savièsarde 260 g par personne (viande de bœuf aromatisée) style **"glareyarde"** servie avec nos sauces maison et frites	prix par personne	48.-

LES VIANDES

Steak de boeuf (210 g) **et son beurre maison** servi avec frites, légumes et une petite salade verte	36.-
Emincé de veau à la Zurichoise servi avec rösti maison et une petite salade verte	39.-
Saucisse de veau grillée (contient du lactose) servie avec frites et légumes	26.-
Schnitzel de poulet servi avec frites et sa sauce mayonnaise maison citronée à l'ail	29.-

SUGGESTIONS

Filets de perche du Lac Léman 46.-
servis façon meunière, avec frites et petite salade verte

Les croûtes

★ **Croûte au fromage** Raclette 19.-

★ **Croûte Royale** 24.-
Raclette, jambon et œuf

Omelette baveuse (œufs) 18.-
servie avec une petite salade verte

★ **Au lard sec du Valais** 21.-

★ **Au jambon et Gruyère** 21.-

Poêlée de légumes 17.-

Nos Röstis maison

★ **Nature** 19.-

★ **Royal** 28.-
Gruyère, jambon et œuf

Plats Enfant (jusqu'à 12 ans) 16.-

★ **Beignets de poulet** frites et légumes

★ **Saucisse de veau** frites et légumes (contient du lactose)

★ **Spaghetti bolognaise** (bœuf)

Portion de frites 7.50

Provenance de nos poissons/viandes

Truite CH - Perches du Lac Léman - Porc CH - Boeuf CH - Veau CH - Volaille CH

adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.



LA RACLETTE

(pour une pers.)

servie sur assiette avec cornichons, petits oignons et pommes de terre en robe des champs

Le menu Raclette AOP Tradition prix par personne 36.-
en 3 services avec une petite assiette Valaisanne IGP

Raclette AOP prix par personne 24.-
en 3 services
avec uniquement, cornichons, petits oignons et pommes de terre en robe des champs

ORIGINES DE LA RACLETTE

Qui l'a inventée?

D'après la légende, c'est un vigneron valaisan prénommé «Léon» qui a découvert la Raclette.
Par une rude soirée d'hiver, alors qu'il recevait des amis et avait jeté à cuire quelques pommes de terre dans les braises, il prit le fromage qu'il avait malencontreusement oublié près du foyer et qui avait fondu.
Il le racla dans une assiette qui contenait quelques pommes de terre fraîchement tirées du feu.
La Raclette valaisanne venait de naître.

A l'Auberge de Savièse, nous servons la Raclette selon cette même tradition directement sur assiette.
La demi meule est grillée à la flamme pour faire fondre le fromage de manière uniforme.
La meule est ensuite généreusement raclée sur une assiette.
L'assiette est placée sur un réchaud pour la garder bien chaude.





Elle s'est étendue depuis, bien au-delà de nos frontières.

On reconnaît l'existence du fromage en Valais à partir du 4e siècle avant J.-C.

Pendant l'ère romaine, le fromage d'alpage se crée une réputation d'excellence.

Entre le 14e et le 19e siècle, le fromage se fait une belle place comme produit d'exportation.

On l'utilisait fréquemment comme monnaie d'échange et servait même au versement des salaires.

En 1574 le fromage fondu était déjà servi en Valais sous le nom de «Raclette» en dialecte local, mais ce n'est qu'en 1874 que celui-ci fut utilisé pour donner le nom à un fromage.

Aujourd'hui, le fromage à Raclette du Valais AOP est toujours produit selon la recette ancestrale traditionnelle.

LEXIQUE

AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée
BIO : Produits Bio
V : Produits 100% Vegan
: Produits Suisses
BIO SUISSE : Produits Bio Suisses

ALCOOLS ET MINÉRALES

APÉRITIFS de 15 à 45 % vol.

	Cont.	Prix
Limoncello Spritz		14.-
Aperol Spritz		14.-
Virgin Spritz (sans alcool)		9.-
Kir Cassis (crème de cassis)	1 dl	6.-
Martini Rouge / Blanc	4 cl	5.50
Campari	4 cl	7.-
Appenzeller	4 cl	5.90
Pastis 51 / Ricard	2 cl	4.20
Vin Chaud Maison (en saison)		5.90
Sangria Maison (en saison)		5.90

CHAMPAGNE

Coupe de Prosecco	1 dl	7.-
Coupe de Champagne	1 dl	12.-
Kir Royal	1 dl	14.-

VINS BLANCS

Chasselas	1 dl	5.30
Fendant	1 dl	5.40
Johannisberg	1 dl	5.60
Pinot Blanc	1 dl	5.80
Chardonnay	1 dl	5.90

VINS ROUGES

Gamay	1 dl	5.10
Dôle	1 dl	5.40
Gamaret	1 dl	5.80
Pinot Noir	1 dl	5.90

VINS ROSÉS

Rosé de Gamay	1 dl	5.20
Côtes de Provence	1 dl	4.90

SPIRITUEUX de 18 à 43 % vol.

Williamine Morand	4 cl	9.-
Abricotine Morand	4 cl	9.-
"Moitié-Moitié" Morand	4 cl	9.-
Kirsch	4 cl	9.-
Genepi	4 cl	9.-
Vieille Prune	4 cl	9.-
Chartreuse	4 cl	16.-
Limoncello / Amaretto	4 cl	7.-
Grappa / Baileys	4 cl	9.-
Calvados	4 cl	9.-
Cognac Rémy Martin	4 cl	15.-
Armagnac	4 cl	12.-
Vodka Absolut	4 cl	11.-
Gin Bombay Sapphire	4 cl	12.-
Whisky Ballantines	4 cl	12.-
Whisky Chivas Regal	4 cl	14.-
Whisky Lagavulin 16 ans	4 cl	16.-
Rhum Don Papa	4 cl	15.-

BOISSONS SANS ALCOOL

	Cont.	Prix
MINÉRALES		
Eau minérale Naturelle / Pétillante	8 dl	9.-
Eau minérale Naturelle / Pétillante	4 dl	5.-
Sinalco Orangeade	3 dl	5.20
Rivella Rouge (avec lactose)	3,3 dl	5.20
Coca-Cola	3,3 dl	5.20
Coca-Cola Zéro	3,3 dl	5.20
Tonic	2 dl	4.90
Bitter Rouge San Pellegrino	1 dl	4.70
FuseTea Citron / Pêche	3,3 dl	5.20
JUS DE FRUITS / NECTARS		
Granini Tomate / Ananas	2 dl	4.90
Granini Abricots du Valais	2 dl	4.90
Granini Poire Williams	2 dl	4.90
Ramseier Jus de Pomme (pétillant)	3,3 dl	5.20

BOISSONS CHAUDES

Café, Espresso, Ristretto	4.10
Café, Espresso, Ristretto (décaféiné)	4.10
Café Renversé	5.10
Cappuccino	5.10
Chocolat Chaud / Froid	4.90
Thé Noir Ceylon / Thé Vert	4.90
Thé Blanc à la Fleur d'Edelweiss	5.20
Infusions de plantes des Alpes Suisses Cultivées Artisanalement Brise Alpine, Feu des Alpes	4.90
Infusions / Thés Camomille, Menthe des Sommets, Verveine, Earl Grey	4.90

BIÈRES

BIÈRE SUISSE Pression	3 dl	5 dl
Helvetic (blonde)	4.90	7.90
Valaisanne Blanche	5.20	8.70
Valaisanne Pale Ale	5.20	8.70
Valaisanne (blonde)	5.40	8.90

BIÈRE SUISSE Bouteille	3,3 dl
Cardinal Sans Alcool (0,0% alcool)	5.90
Bière du Savièse (bière blonde avec moût de chasselas)	6.20

★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★ + ★

BOISSONS à PRIX MODÉRÉS

Verre de Limonade	3 dl	3.50
Verre de Jus d'Orange	3 dl	3.50
Verre de Sirop Citron, Grenadine, Menthe, Abricot	3 dl	3.50

demandez notre carte des vins